

紫波町新学校給食センター整備 基本方針書

令和6年3月

紫波町

目 次

はじめに	1
1 紫波町学校給食センターの現状	2
2 運営の基本的事項（令和5年度計画）	5
3 建設候補地	6
4 施設の整備方針	8
5 想定提供食数及びアレルギー対応	10
6 厨房設備・備品	11
7 地産地消の推進	12
8 整備方式の想定案	12
9 遊休時間活用の可能性	15
10 今後の検討課題	16
11 今後のスケジュール	17

紫波町新学校給食センター整備基本方針

はじめに

紫波町学校給食センターは開所から 50 年を迎え、施設の老朽化が顕著となっておりますが、栄養教諭や調理員、調理会社の尽力により、大きな事故や食中毒の発生はこれまで無く給食を提供してきました。

しかしながら、当該施設は現行の「学校給食衛生管理基準」を満たしておらず、解決すべき問題を多数抱えていることから、学校給食センターの建て替えに向けて、令和 3 年に関係各課の職員による「学校給食センター整備に関する研究会」を発足し、学校給食センターの現状や整備の方向性を検討しました。

令和 4 年度には文部科学省より「文教施設における PPP/PFI の先導的開発事業」を受託し、学校給食センターの整備手法、新センターにおける必要な機能等について調査・研究を行い、成果報告書としてまとめました。

本方針書は、先導的開発事業の結果や庁内での協議を踏まえ、現時点における、建設予定地、施設の整備方針、事業手法等に関する町の方針を示すものです。

1 紫波町学校給食センターの現状

(1) 紫波町学校給食センターの歴史

町の学校給食は、昭和 29 年に佐比内地区（当時の佐比内村）で実施されたのが始まりであり、後を追うように各小・中学校で実施されてきました。その後、各地域の給食施設の老朽化や完全給食化に対するニーズ、給食従事者の処遇改善等に応えるため、昭和 48 年に彦部地区（星山）に共同調理場方式の学校給食センターが建設され、小・中学校における完全給食が実施されました。共同調理場方式により町内全ての学校給食を提供したことは、岩手県内でも早期であったとされています。

同時期に建設された他市町村のセンターでは、老朽化や少子化により建て替えや廃止が行われており、紫波町学校給食センターは県内で最も古い共同調理場となっています。

また、建設後に増築を繰り返し、昭和 60 年度にポンプ室と調理室約 100 m²、平成 9 年と 16 年には荷受け室を拡張しており、現在では 4,096 m²の敷地内に 1,098 m²の建築面積となっています。

(2) 紫波町学校給食センターの現状

紫波町学校給食センターは、令和 5 年 3 月で竣工から 50 年を迎えました。開所当時は調理員の多くが男性であり、トイレの数が男女同数となっていますが、現在は調理員の大半が女性で、更衣室やトイレ、シャワー室等において施設や設備の不足が生じています。

調理設備は適宜更新を行い、直近では令和 3 年度に回転釜の更新を行っています。耐用年数を超過している調理設備については、メンテナンスを行いながら適切に使用しています。

建物は外壁の塗装の剥がれ等があり、外見は築年数相当の様相です。重油ボイラーによる熱源を一部で採用しており、ボイラー設備の故障が給食供給の停止につながるリスクを抱えています。

(3) 給食提供の概要

令和 2 年度までは小学校 11 校中学校 3 校の計 14 校の児童・生徒に給食を提供していましたが、現在は学校再編により 8 校 7 施設（うち 1 施設は、施設一体型小中一貫校）に給食を提供しています。

過去には 3,000 食以上提供していましたが、現在では少子化の影響により 2,800 食前後で推移しており、3 台の配送車で配送しています。

(4) 調理業務の民間委託

町では、平成 31 年 1 月より調理業務の民間委託を開始しました。

それまでは直営方式により学校給食調理を行ってきましたが、臨時調理員の高齢化や体調不良等により退職者が増加したことを受け、衛生管理と職員体制の維持を目的として、配送とボイラー管理業務を含めて包括的に調理会社へ委託しました。平成 31 年 1 月から令和 4 年 3 月までの約 3 年間を事業期間とし、プロポーザル方式により一富士フードサービス株式会社を選定し委託しました。3 年間の事業期間の満了に伴い、令和 4 年 4 月から令和 9 年 3 月までの 5 年間を事業期間として事業者を公募し、複数社の応募から、再度一富士フードサービス株式会社を選定し委託しています。

民間委託に伴う大きな混乱は無く、安定的に給食の提供を継続しています。受託事業者は、給食センター事務員や栄養教諭からの評価が高く、衛生管理の研修等により調理員の資質が高まっていると評価されています。

(5) 献立

献立は、岩手県から派遣された 2 名の栄養教諭が作成しています。主食は、1 か月のうち 1 回はパン食ですが、その他は米飯です。米飯は年間数回程度を除き麦ご飯（夏場は衛生管理の観点から白米）が中心であり、そこに主菜、副菜、汁物、牛乳、週に 1 回程度デザート（果物含む）を提供しています。

日々の献立は家庭に配布される給食だよりの他、町が運営する食のポータルサイト「紫波の食ナビ」において毎日の献立とその日の給食の写真、食材等に関するコラムを掲載しています。

(6) 米飯

(5) のとおり、給食は米飯中心で、お米は紫波町産米を使用しています。現在の給食センター内には炊飯設備が無いため、町に隣接する花巻市の食品製造会社に炊飯業務を委託しています。炊飯から配送、食器の洗浄まで一括して委託しているため、給食センターでの作業の負担が軽減されています。

一方で、運搬に時間を要するため、温度が低下するという課題や、お米代のみならず炊飯に係る経費が給食費に含まれるため、おかずやデザートにかけられる費用が圧縮されるという課題があります。

また、炊飯委託を担う事業者の減少、受託会社の炊飯設備の老朽化等の現状から、炊飯事業者の撤退等による提供中止リスクを抱えています。

(7) アレルギー対応

現センターにおいてはアレルギー対応の設備はもとより、対応出来る余剰スペースが無いことから、除去食や代替食の提供は行っていません。誤食事故の防止策として、献立表に加工品を含めて 2 % 以上を原材料として使用している食材を記載し、

保護者に情報提供しています。

また、食物アレルギー調査に基づいてアレルギーがあった生徒児童の保護者には、2%未満の食材についても情報提供を行っています。その他、個別の対応として、申出による給食提供の一部または全部停止や、分析表の交付を行っています。

(8) 給食費

町の給食費は、小学校の児童が1食285円、中学校の生徒は1食330円としています。岩手県教育委員会が発行した「令和4年度岩手の学校給食」によると、紫波町は、県内自治体で小学校、中学校共に4番目に高い給食費となっています。

給食費は自治体により私会計としているところもありますが、町ではセンター設置当初から公会計制度を導入しています。予算規模は年間約150,000千円、収納率は約99%です。就学援助制度により、一定の基準を満たした場合には町が給食費を負担しています。

(9) 衛生管理

施設、設備の老朽化は著しいですが、文部科学省が策定した学校給食衛生管理基準の遵守をはじめとして、施設の検査や殺菌消毒、調理機器及び器具等の点検を定期的に行うことで衛生管理の保持に努めています。

給食従事者の健康管理、食材の選定、検収、調理過程から配食、洗浄作業に至るすべての業務で作業手順を確認し、食中毒や異物混入等の事故防止に努めており、その成果として50年間食中毒等の重大な事故は起きていません。

現在の施設は違法ではないものの、現行の基準では不適合の箇所が多く、整備にあたっては関係法令の遵守により、安全性能の高い施設への移行が求められます。

(10) 地産地消(地場産食材利用)

令和3年度における地場産農畜産物の主要5品目(いも類、野菜類、果物類、精肉類、精米)の利用割合は54.4%で、調査開始後初めて50%を超えて過去最高の数値でした。特にも豚肉(ひき肉を除く)を全て町内産としたことが過去最高となった要因です。

地場産食材の青果類は主として、町内農業関係団体、農業者等で組織される「紫波町学校給食食材供給組合」が出荷の調整、促進等を担っており、定例会議の場で生育状況等を共有しながら出荷量の把握に努めています。

2 運営の基本的事項（令和5年度計画）

（1）学校給食センター運営基本方針

『令和5年度紫波町学校給食センター運営方針 1 基本方針』において、下記の通り定めています。

「学校給食は、児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、食に関する正しい理解と安全安心な食を選択する力を養ううえで重要なものである。生涯を通じて健全な食生活の実現につながるよう、教育の一環として「学校給食」を推進し、学校給食センターの的確かつ円滑な運営に努める。」

（2）給食センター給食提供期間及び日数

		一学期	二学期	三学期	合 計
期 間	始期	4月 7日(金)	8月 21日(月)	1月 11日(木)	
	終期	7月 21日(金)	12月 22日(金)	3月 15日(金)	
日数		72 日	86 日	45 日	203 日

（3）給食提供日数及び提供見込数

区 分	提供日数	提供対象見込者数(人／日)		
		児童生徒	職 員 等	合 計
小 学 校	173 日	1,697 人	115 人	1,812 人
中 学 校	170 日	849	70	919
学校給食センター	203 日	—	29	29
合 計	—	2,546	214	2,760

保護者等による試食 (年間見込数)	随時	—	—	300 回
----------------------	----	---	---	-------

3 建設候補地

(1) 候補地選定経緯

学校給食センター整備に関する研究会において、令和3年度に5か所の整備候補地を選定しました。

その後、令和4年度に実施した学校給食センター庁内検討会議「土地活用・建設部会」において比較検討を行い、3か所に絞り込みました。その内、立地、敷地面積、接道の状況等を勘案し、旧養鯉場跡地を最有力候補地としました。

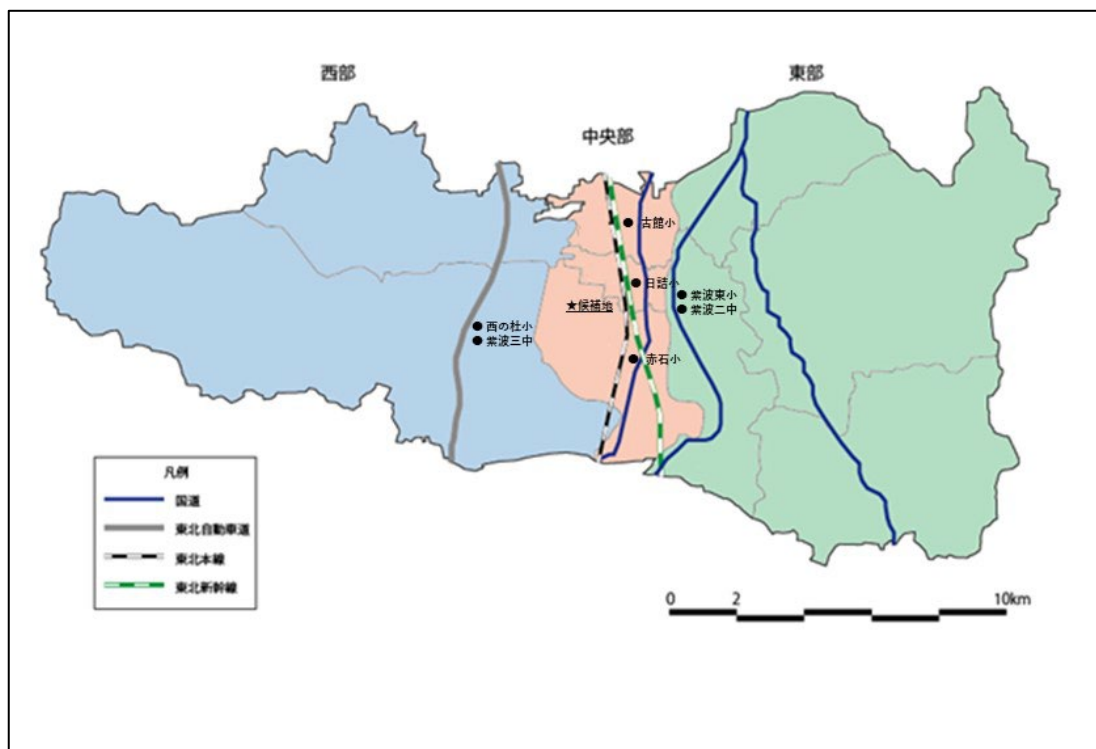
旧養鯉場跡地は、平成4年に埋立て工事が行われ、その後は建物の建設が無かったことから、地盤及び液状化調査を行いました。調査の結果、当該敷地に建設が可能と判断されたことから、旧養鯉場跡地を建設候補地として選定しました。

(2) 建設候補地概要

項目	内容		
候補地名	旧養鯉場（ヨウリジョウ）跡地		
所有者	紫波町（町有地）		
敷地面積	約 14,600 m ²		
利用予定敷地面積	約 6,250 m ² （※既存東側出入口通路より南側の面積）		
建設予定面積	約 2,000 m ² （付帯設備をのぞく）		
前面道路	北側町道（平沢大地町線）、東側町道（牡丹野線）		
インフラ整備状況	上水道：なし 下水道：なし		
近隣建物	・ 自転車競技場（候補地南隣接） ・ 建設機械車庫（候補地西隣接）		
現在の用途	・ 臨時駐車場（イベント、自転車競技開催時） ・ 排雪場		
配食校への距離・ 運搬時間(※)	学校名	距離	運搬時間
	・ 日詰小学校	2.3km	5分
	・ 赤石小学校	2.4km	4分
	・ 古館小学校	4.1km	7分
	・ 紫波第一中学校	1.5km	3分
	・ 西の杜小学校	3.4km	6分
	・ 紫波第三中学校	3.4km	6分
	・ 紫波東学園(紫波東小・二中)	3.6km	7分

※距離・時間は Google Map ルート検索(<https://www.google.co.jp/maps/>)により算出。

(3) 建設候補地位置図



●周辺地図



4 施設の整備方針

(1) 整備方針まとめ

新学校給食センターは「安全・安心でおいしい学校給食の提供」を主たる目的に、副次的効果として、地域産業に寄与できるセンターを目指します。

(2) 「学校給食衛生管理基準」に適合し、HACCP¹に対応した施設

新学校給食センターは、学校給食衛生管理の基準及びHACCPの考えに基づいた作業区域の確保と衛生管理設備の整った施設とするため、次の項目を衛生対策の基本と考えます。

①汚染・非汚染区域の区分

二次汚染防止の観点から、食材の搬入から調理済食品の発送まで作業の流れがワンウェイ動線²になるように作業諸室をレイアウトするとともに、汚染作業区域(食材の検収、下処理室等調理前の食材を扱う部屋)と非汚染作業区域(調理室、コンテナ室等調理した食品等を扱う部屋)を部屋単位で明確に区分します。

②ドライシステム³の導入

濡れた床面からのはね水による食材への二次感染や、常時床が濡れていることにより、調理室内の温度・湿度が上昇し、雑菌の繁殖が促進されないよう、ドライシステムを導入します。

③空調設備

調理室が高温多湿となった場合、雑菌の繁殖が促進されるため、学校給食衛生管理基準で示されるように、温度は25℃以下、湿度80%以下に保つことができる空調設備を導入します。

④厨房機器

調理効率の向上や、作業工程の削減により二次汚染のリスクを低減させるため、最新の厨房機器を導入します。

1 食品衛生管理システムの一つ。Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をとったもので、危害分析重要管理点と訳される。食品の原材料生産から加工、流通、販売、消費に至るまでのすべての過程について、工程ごとにHA(危害分析)を行い、危害を防止するCCP(重要管理点)を定め、CCPのCL(Critical Limit:管理基準)を一定頻度で継続監視することにより、危害の発生を未然に防ぐものである。

2 作業動線が一方通行になることにより調理前後の食材の交差を防ぎ、食品間の菌等の交差汚染のリスクを低減することのできる方式。

3 調理場の床に水やお湯を流さない調理システムであり、乾いた状態で使用されるよう工夫された給食施設。

(3) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーのある児童生徒への対応として、一定の食物アレルギーに対応できる調理設備と専用室を備えた施設とし、調理・配送・配膳までを考慮した食器や運搬体制等、アレルギー対応を行える環境を整備します。

(4) 自然環境に配慮した省エネ施設

省エネルギー機器を配置する等、施設整備の段階から維持管理・運営を通じて、地球温暖化対策の観点を踏まえながらライフサイクルコストの縮減が可能な自然環境に配慮した施設とします。

(5) 食育の推進

D X（デジタル・トランスフォーメーション）により食育に取り組める環境を整えるなど、食育を推進できる機能を有する施設とします。また、多様な献立に対応できる設備を備え、適温喫食ができるように保温・保冷食缶を導入します。

(6) 遊休時間活用の可能性検討

地産地消率の向上を主たる目的として、旬の農産物をレトルトや冷凍、水煮等の加工を行うことにより、長期的に紫波町産の農産物を学校給食に活用できる設備の導入について検討します。

また、施設の遊休時間の活用という観点から、学校給食以外の他事業と連携・協力ができる施設を検討します。ただし、児童生徒への学校給食の提供という本来の機能に影響を及ぼすものではないことが条件です。

5 想定提供食数及びアレルギー対応

(1) 提供食数

令和5年度の提供食数や、今後の宅地開発等の影響、地域住民等への給食試食機会の提供等を勘案し、新学校給食センターにおける提供食数は、3,000食／日に対応出来る設備を設置することとします。

(2) アレルギー対応の方向性

新学校給食センターでは、現在の社会環境等を踏まえ、アレルギー対応食を提供できる環境を整えます。

提供に当たっては、医療機関が実施するアレルギー検査の結果等により児童の状況を適切に把握し、家庭、学校と十分に連携を図るべく、不安なくアレルギー対応を行える体制を整えるため、アレルギー対応の専任職員配置などについて検討します。

(3) 施設・設備、食器等

調理過程において偶発的にアレルギー物質が混入してしまう事態を避けるため、専用調理室の確保や専用器具の使用、専用容器による提供を行います。

(4) 調理体制

アレルギー対応食は、通常調理とは別の作業とし、アレルギー対応に従事する調理員の配置を検討します。

(5) 対応レベル

除去食や代替食による対応を基本とし、対応アレルゲン等は、主要8品目の内、小麦を除く7品目(えび、かに、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみ)の対応を基本として、提供方法等は今後検討する中で具体的に定めます。

(6) アレルギー対応食の提供数等の想定

現在のアレルギー対応児童生徒数及び先行事例でのアレルギー対応食の提供状況等を勘案し、新学校給食センターでの対応食数を30食程度と設定します。

6 厨房設備・備品

(1) 多彩な機器の導入

煮炊き調理、焼物・揚げ物、和え物、蒸し物等、多様な献立に対応出来るよう、必要な調理機器を導入します。

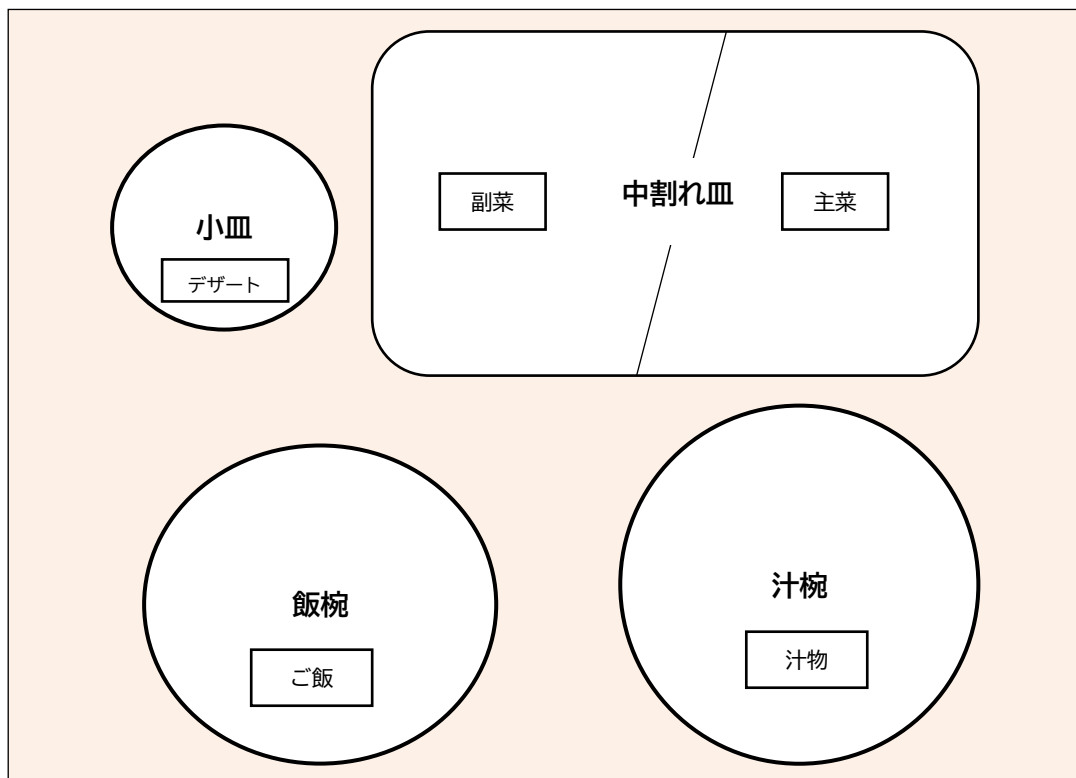
(2) 炊飯設備

現在は炊飯を委託しているため麦ご飯（夏場は白米）中心の献立ですが、混ぜご飯等の提供が行いやすくなり、主食のみならず、主菜、副菜、汁物の献立の幅が広がり、食育の充実が図られることから、センター内で炊飯調理を実施します。

(3) 食器

センター炊飯の実施により、食育の観点からステンレス製のご飯容器を廃止し、PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂食器等、学校給食の提供に適した個別食器を導入します。小・中学校で食器の大きさを変えるなど、食事の量に合った食器を検討し、選定します。

【想定する食器の種類】



7 地産地消の推進

食育の観点のみならず、町の一次産業への寄与という観点から、今後も地産地消の推進に取り組みます。また、地産地消に取り組みやすい環境づくりを目的として、野菜裁断機や保冷库等、適切な設備の導入を検討します。

8 整備方式の想定案

(1) 整備方式概要

新しい学校給食センターでこれまで以上のサービスや安全性を追求するためには、経済効率の高い施設整備・事業運営の手法が必要となります。

令和4年度に実施した可能性調査の結果を踏まえ、民間の資金、経営能力及びノウハウを活用し、競争原理を働かせながら質の高い給食提供ができるよう、エージェント（代理人）方式による整備手法を検討します。

また、町の財源（起債等を含む）により設計・建設事業者を一括して発注するDB（デザイン・ビルド）方式による整備についても併せて検討を進め、最も効果的な手法を選定します。

なお、新センター整備における最大の目的である、安心安全でおいしい給食の提供のために、調理会社の選定、献立作成や食材発注、検食等は町が行い、責任をもって給食提供を進めていきます。

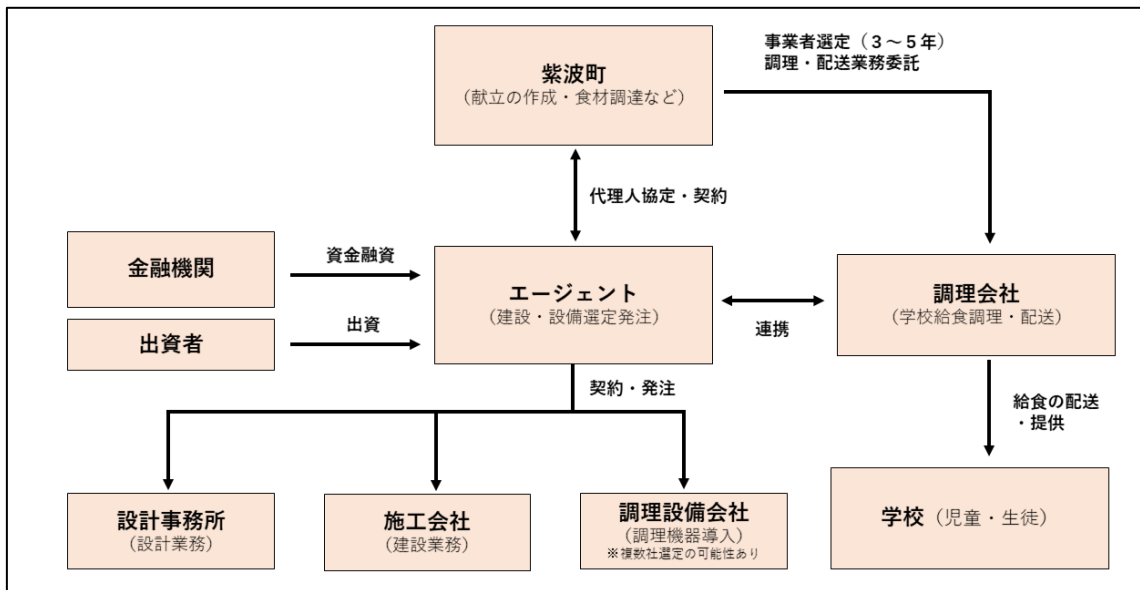
(2) エージェント（代理人）型PFI方式の詳細

一般的な学校給食センターのPFI方式は、学校給食の調理、施設の設計、建設、厨房機器の導入・維持・更新、施設の管理・運営を、参画するSPC（特別目的会社）が民間の資金によって一括で行います。

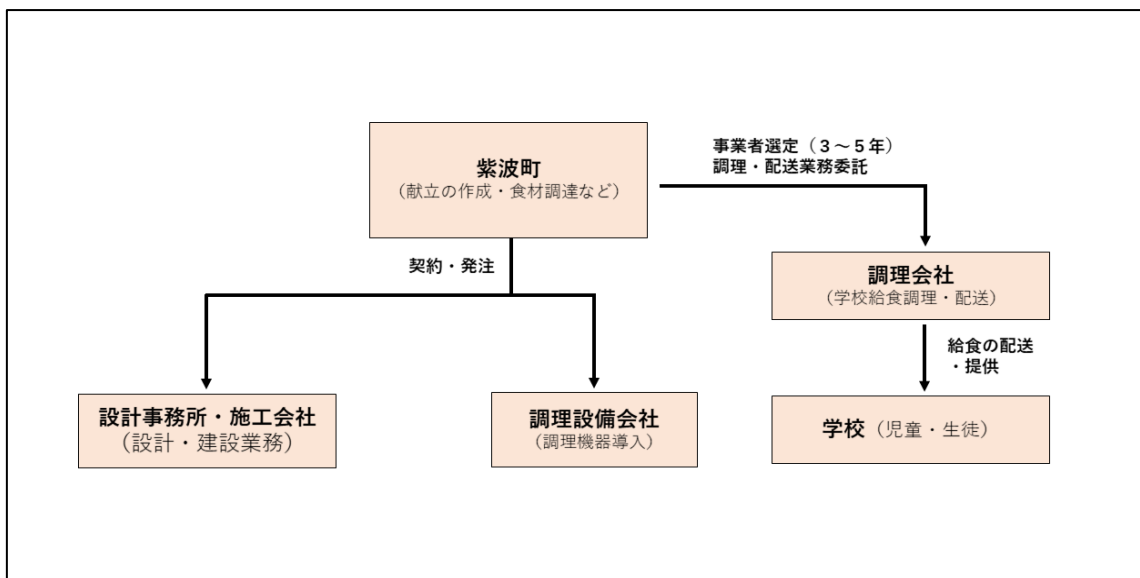
一方で、可能性調査において新たに考えられたエージェント型PFI方式は、町とエージェントが連携して調理会社を選定します。調理会社は、町と直接3年から5年程度の委託契約を交わします。理由として、調理会社の倒産リスクや競争性という観点から、15年一括発注ではなく、数年おきに公募をおこない適切な事業者選定することが安定的な給食提供につながると考えられるためです。

その後、エージェントは、施設の設計・建設・調理設備の業者とそれぞれ契約して整備を進めます。通常、SPCと各業者は出資関係にありますが、エージェント方式では出資の如何は問いません。そのため、優れた業者、設備を公平かつ経済性に優れた形で選定できるというメリットが期待できます。

【エージェント型 PFI 方式のスキーム図】



【DB 方式のスキーム図】



(3) 業務範囲

学校給食は児童生徒の健康と成育に大きく影響しており、アレルギー対応等を誤ると命に直結することもあります。そのため、給食事業そのものの経営や実施に関しては完全な民営化や民設民営等を選択せず、献立作成や食材発注、検食等、事業の根幹となる業務は、従来どおり町が実施主体として行います。

【業務範囲】

○：実施主体、△：実施支援、□：未定

	業務項目	現状		新センター		
		町	民間委託	町	民間委託	SPC
建設	設計・工事管理・建設工事	○	—	—	—	□
備品等 購入	什器・備品等購入	○	—	—	—	□
	パンフレット作成等	○	—	—	—	□
維持 管理	建築物・建築設備・厨房機器等保守管理業務	—	○	□	□	□
	食器類・食缶等保守管理・更新業務	○	—	□	—	□
	外構等維持管理業務	—	○	—	□	□
	環境衛生・清掃業務	—	○	—	□	□
	保安警備業務	—	○		□	□
	修繕業務	○	—		□	□
運営	運営方針の決定	○	—	○		—
	献立作成	○	—	○		—
	食材の選定・調達	○	—	○		—
	食数調整	○	—	○		—
	食育に関する指導	○	—	○		—
	食材の安全管理・検査	○	△	○	△	—
	食材の検収	○	△	○	△	—
	調理	△	○	△	○	—
	給食の検食	○	—	○	—	—
	給食費の徴収	○	—	○	—	—
	給食配送・回収	—	○	—	○	—
	配膳	○	—	○	—	—
	廃棄物処理(残渣処理)	—	○	—	○	—
	食器等洗浄	—	○	—	○	—

9 遊休時間活用の可能性検討

(1) 可能性調査におけるヒアリング

学校給食センターの特徴として、長期休暇等により稼働していない時間（遊休時間）が長時間であるという点があります。有効に施設を活用するため可能性調査で行ったヒアリングにより、下記の要望が挙げられました。

活用要望	実現可能性
旬の山菜の水煮加工等を行い、地産地消率を上げたい (町栄養教諭)	適切な設備の導入により可能。地域産業への寄与と、献立の幅が広がるなど給食の質向上に貢献できる。
野菜のカット加工等を行いたい (農業者)	調理会社と協議を図り、衛生管理の観点をクリアすれば対応可能。ただし、特殊な機械（例として特定野菜に特化した機械）の導入は難しい。出荷等については食品衛生法をはじめとする法令のチェックが必要。
配食サービス (有識者)	新潟県見附市において、給食センター内で惣菜調理を行っている事例がある。調理会社との協議を図り、設備的にクリアできれば実現が可能。事業者、供給先共にニーズが不明なため、市場調査が必要。

(2) 他自治体の事例

静岡県袋井市では、学校の夏季休業期間に、地場産のトマトや玉ねぎを加熱加工し、真空パックにより冷凍保存することで、夏季休業明けの学校給食に活用する取り組みを行っております。

このような取り組みにより、遊休時間の効果的な活用が図られると共に、地場産農産物の利用促進につながります。

先進事例を参考としながら、資産の活用と学校給食の充実の双方が達成される取り組みを検討します。

10 今後の検討課題

(1) 整備方法の検討

12ページ「8 整備方式の想定案」の通り、整備方式については、財政状況や金利の変動を鑑み、交付金や起債、民間資金等の活用も含めて最適な方法を検討します。

(2) 事業者選定方式の検討

価格だけでなく、民間事業者が有するノウハウや事業計画の内容についても評価する必要があるため、事業者を選定するプロセスにおいて、各分野の識者の意見を取り入れる仕組みづくりを検討します。

エージェント型PFI方式による給食センター整備は前例が無いと想定されることから、法令等のチェックと合わせ、事業の参画を希望するエージェントが存在するか、調査が必要となります。

また、調理会社とエージェントを決定する時期等、最も効果的な整備となるよう検討を行います。

(3) 要求水準の検討

町の方針を実現させるためには、本方針書で定めた事項についてより詳細に方針を示す、実施方針書の作成が重要になります。その後、町が民間事業者に対して整備や運営で求める条件を示した要求水準書（仕様書）を作成します。

先行事例の研究や調理設備会社へのヒアリング等を通して、要求内容の精度を高めていくことが必要となります。

(4) 食物アレルギー対応食への対応方針の策定

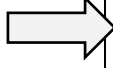
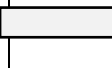
食物アレルギー対応食の提供について、食物アレルギー対応食調理室を整備するだけではなく、喫食する個人ごとにアレルゲンが異なることに留意して運用していく必要があります。通常食とは異なる作業工程により調理を行う必要があり、町としてあらかじめ食物アレルギー対応に関する考え方を定めておく必要があります。

また、学校との協議によりスムーズかつ安全な配食体制を整えることも必要になります。

(5) 遊休時間の活用方策の検討

施設の遊休時間を短縮する観点から、活用方策を検討します。ただし、学校給食の提供を阻害しないよう留意するとともに、需要と供給のミスマッチが起らないよう、市場調査等によりニーズを把握することが必要となります。

11 今後のスケジュール

事業項目	R5 (2023)	R6 (2024)	R7 (2025)	R8 (2026)	R9 (2027)	備考
実施方針策定						R5～6
特定事業選定 (PFI法による整備の 場合)		○				R6
事業者選定プロセス						R6～7
設計業務						R7～8
建設業務						R7～9
開業準備						R9
運用開始					○	R9年度中

※上記スケジュールは令和6年3月時点の内容であり、変更となる可能性があります。

紫波町新学校給食センター整備 基本方針書
令和6年3月策定

作成：紫波町資産経営課公民連携係
岩手県紫波郡紫波町紫波中央駅前二丁目3番地1
TEL019-672-2111(2323)